



Una cena para el domingo

Pancito Casero de Coca a la parrilla

Comensales: 4

Tiempo: 2 horas (no se hace falta vigilarlo)

ingredientes

- 1¼ tazas de agua templada
- Una cucharita de levadura seca instantánea
- 3 tazas de harina, y un poco más para espolvorearlo
- 2 cucharita de sal no granizada
- 2 cucharadas de aceite de oliva, mas lo que se necesite para el bol

ingredientes extras (opcionales)

- Aceite de oliva
- Sal, no granizada
- Grano de sésamo
- Cilantro fresco, cortado
- Aceite de oliva caliente con un diente de ajo en trozos menudos
- Pimentón
- Pipas de hinojo trituradas
- ¡Lo que quieras

preparación

EL PAN DE COCA:

Mezclar el agua y la levadura en un bol pequeño y dejarlo en reposo durante 10 minutos, o hasta que se disuelva la levadura.

Mientras, batir la harina y la sal en un bol grande. Introducir la mezcla de levadura con dos cucharadas de aceite de oliva a la harina, y mezclar todo con una cuchara de madera—la masa estará pegajosa y húmida. Poner la masa en una superficie plana después de echar harina por encima. Amasar durante seis minutos o hasta que esté suave y elástico, incorporando harina cuando se necesite.

Echar aceite de oliva en un bol (una cucharada basta). Poner la masa en el bol, dar la vuelta para cubrirlo todo. Cubrir el bol con plástico y dejarlo en reposo en un lugar caliente hasta que se aumente dos veces en tamaño, una hora y media más o menos.

Precalentar la plancha a medio alto. Dividir la masa en seis partes y estirlarla hasta que esté muy fina (1/8" más o menos), espolvorear con harina. Hacer los panes a la parrilla durante un minuto y medio en cada lado, o hasta que esté cocido y crujiente.

PARA TERMINAR:

Después de hacer el pan a la plancha, echar aceite de oliva con generosidad, y echar un poquito de sal. Si quieres ser un poco más creativo, espolvorear con grano de sésamo, echar aceite de oliva con ajo y un poco de cilantro cortado, u otra especia que quieras. También se puede calentar un poco de aceite de oliva con un poco de pimentón fumado, echando el aceite con un poco de sal no granizada.